

Cascina Sòt

Barbera d'Alba Superiore

D E N O M I N A Z I O N E D I O R I G I N E C O N T R O L L A T A



Vitigno: Barbera 100%

Vigna: localizzata a Monforte d'Alba in sottozona Bricco San Pietro a 380m SIm con esposizione sud e 70 anni d'età

Forma di allevamento: contro spalliera gujot

Epoca di raccolta: seconda decade di ottobre

Vinificazione: tradizionale in acciaio a cappello emerso per 20 giorni con 3 rimontaggi e 3 follature manuali giornaliere a temperatura controllata (c.a 28 C°)

Affinamento: acciaio, rovere francese di medie dimensioni per 10 mesi e bottiglia

Grado alcolico: 14,00%

Abbinamenti: primi piatti robusti e secondi piatti della cucina di terra

Temperatura di servizio: 16-18C°

Confezione: scatola da 6 con bottiglie orizzontali

Chiusura: tappo in sughero monopezzo garantito TCA free

CASCINASOT.COM

AZ. Agricola Cascina Sot di Sanso Maurizio
Loc. Bussia S.Pietro n.27/A Monforte d'Alba
P.I. 03582450049 • C.F.SNSMRZ89M17B111S